FICHA TÉCNICA **PINCHO Y PINCHITO DE POLLO**	**Edición:** 1 **Fecha: 23-10-14** **Página** 1 de 2

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO.

PINCHO DE POLLO. PINCHITO DE POLLO

CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.

Preparado de carne.

CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LA INDUSTRIA.

PREPARADO.

. MARCA COMERCIAL.

CATEGORÍA.

NO PROCEDE.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA (por orden decreciente de peso). (La composición cuantitativa se encuentra en documentos internos).

. CARNE DE POLLO (97,5%); SAL; PIMENTÓN; ESPECIAS; AZÚCAR; CONSERVADOR (E-262); ACIDIFICANTE (E-331); ANTIOXIDANTE (E-301); AROMA.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO.

.Recepción de la carne pollo a temperatura </= 3ºC; almacenamiento a temperatura </= 3ºC; troceado de la misma , pesado de la misma y mezclado con el resto de ingredientes; macerado en cámara de refrigeración a Tª </= 3ºC durante24 h; envasado y almacenamiento a Tª 0-3ªC en el caso de producto refrigerado hasta expedición y transporte en vehículo con equipo de frío; en el caso de congelados: ultracongelación cámara abatidora (-20ºC) de temperatura (la zona crítica de cristalización del hielo transcurre en plazo máximo de 2 h.) ,tiempo total de congelación 4-5 h; almacenamiento a Tª </= -18ºC hasta su expedición en vehículo con equipo de frío.

PRESENTACIÓN.

Dados, formando pincho de 30g.
Dados formando pincho de 80 g.

ENVASADO

Material plástico; barqueta.
Pincho 30g: bandeja de 50 y 100 unidades.
Pincho 80g: bandeja de 25 y 50 unidades.

ETIQUETADO

. Nombre razón social y dirección completa del reponsable.
Denominación : Pincho de pollo.
Ingredientes: ..... (Subrayando los alérgenos).
Conservar entre 0-3ºC (fresco) </= -18ºC (congelado).
Consumir preferentemente antes del dd/mm/aa
Lote:.....
Peso neto -------- g.
Consumir bajo tratamiento térmico
Declaración de alérgenos: puede contener trazas de alérgenos en el caso de haberlas.
Número de registro sanitario en óvalo ..

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

. Mantener a temperatura de 0-3ºC (refrigerado); a temperatura </=-18ºC (congelado).

CONDICIONES DE TRANSPORTE

. Vehículo con equipo de frío a temperatura de 0-3ºC (refrigerado); a temperatura </=-18ºC (congelado).

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

. Consumidor final; restauración.

LÍMITES FÍSICO-QUÍMICOS

- Plomo: </= 0,1 mg/Kg producto fresco.
- Cadmio: </= 0,05 mg/Kg producto fresco.
- Suma de Dioxinas </=1,0 pg/ g grasa
- Suma de Dioxinas y PCBs </= 1,5 pg/g grasa
- Melamina </= 2,5 mg/Kg.

CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Fecha dd/mm/aa

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

. Siete días : producto fresco.
. Un año: producto congelado.

MODO DE EMPLEO

Freir / asar a la plancha hasta que el centro del producto pierda las características de la carne fresca: cambie de textura y color.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

Escherichia coli n=5	$m=5*10^2$ ufc /g; $M=5*10^3$ ufc /g
Salmonella n=5	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes n=5	Ausencia en 25g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

PRODUCTO	**INGREDIENTES**	**POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA**
CEREAL CON GLUTEN	**No**	**No**
CRUSTÁCEOS Y/O PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	**No**	**No**
PESCADO Y/O PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	**No**	**No**
HUEVOS Y/O PRODUCTOS A BASE DE HUEVOS	**No**	**No**
LECHE Y/O DERIVADOS	**No**	**No**
CACAHUETES Y/O PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	**No**	**No**
FRUTOS CON CÁSCARA Y DERIVADOS	**No**	**No**
SOJA Y/O PRODUCTOS A BASE DE SOJA	**No**	**No**
APIO Y/O PRODUCTOS DERIVADOS	**No**	**No.**
MOSTAZA Y/O PRODUCTOS DERIVADOS	**No**	**No**
GRANOS DE SÉSAMO Y/O PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	**No**	**No**
DIÓXIDO DE AZUFRE Y/O SULFITOS	**No**	**No**
MOLUSCOS Y/O PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	**No**	**No**